COMPASS People

Edition N° 18 | Juin 2010

FRINGE BENEFITS SPECIAL PAGE 4

Editorial

Chers Compass Poeple



Miriam Valentin

Voici enfin l'été ! Bientôt, la plupart d'entre nous pourra s'en aller sous d'autres cieux profiter de vacances bien méritées et du beau temps. Mais pour celles et ceux qui resteront à la maison, nous avons pu trouver de nombreux partenaires Fringe Benefits. Ils ne regretteront pas d'être restés ! Allez donc jeter un coup d'œil au « Fringe Benefits Special », à la page 4.

Depuis peu, l'équipe Oxygène organise des activités pour vous changer les idées. Vous avez sûrement entendu parler de la journée à ski au Flumserberg, à laquelle tous les collaborateurs et collaboratrices de Compass Group ont été conviés. À la page 2, vous découvrirez le récit de cette magnifique journée. Des nouvelles intéressantes sur le projet « Zebra », le changement de gérant à l'Arena de Baden et bien d'autres contributions agrémenteront votre lecture.

De plus, vous découvrirez dans cette édition des idées provenant d'établissements qui ne manquent pas de créativité : par exemple, le restaurant treff.zwölf qui a été transformé en un chalet d'alpage comme par magie ! Ou encore la chasse aux œufs, organisée par nos collaboratrices et collaborateurs pour les élèves du collège Saint Louis. Pour les gourmets, Dani Thalmann du KBZ Zoug propose une recette de filet de bœuf aussi originale qu'appétissante. Et enfin, il y a de nouveau un concours avec de beaux prix ; ça vaut la peine de participer!

Je vous souhaite à toutes et à tous beaucoup de plaisir à la lecture de cette 18ème édition du Compass People ainsi qu'un été chaud et surtout bien ensoleillé.

Cordialement,

Miriam Valentin
Assistant to the Head of HR

Adresse d'envoi pour vos prochaines contributions :
Miriam Valentin, Oberfeldstrasse 14, 8302 Kloten ou par e-Mail : miriam.valentin@compass-group.ch

Contenu



Editorial Hans Boesch CEO

Chers Compass Poeple

C'est incroyable le nombre de projets passionnants qui sont de nouveau en route ! Je souhaite vous en présenter une petite sélection.

Encore une nouveauté – Origin Foods
Origin Foods est une marque propre à Compass qui représente une culture – création, fraîcheur, originalité. Origin Foods a déjà fait ses preuves en Grande Bretagne et aux EU.
Nous lançons la phase d'introduction dans 20 établissements (grande région de Zurich), avec 16 sandwichs nouvellement créés. Une offre plus large avec d'autres produits Take-Away est prévue dans un deuxième temps. En plus des sandwichs « standard », l'assortiment comprend des sandwichs chauds ainsi que des sandwichs triangulaires qui ont une durée de conservation plus longue. Ces sandwichs sont une offre complémentaire à nos sandwichs frais qui permet une gestion plus précise, compte tenu du délai de conservation plus long. Ils sont également très bien adaptés aux établissements avec des heures d'ouverture prolongées et aux distributeurs automatiques.
La formation de tous les établissements qui participent à la phase d'introduction a eu lieu récemment. Ainsi, tout est prêt pour le lancement. Je suis persuadé que nos hôtes seront tout aussi enthousiastes que nous-mêmes.

Party Party Party
Saviez-vous que Compass Group (Suisse) SA possède deux « départements catering » ? Un en Suisse allemande, sous la direction de Thomas Brand, et un autre en Suisse romande sous la direction de Dominique Heitzmann. Toutes les demandes de catering qui parviennent de l'extérieur sont traitées et réalisées par ces deux départements. Les deux entités s'occupent également des manifestations qui dépassent les capacités de nos établissements. En accord avec cette offre, nous avons créé tout le matériel de communication : nouvelle page web, nouveau bulletin et dépliant, nouveaux modèles d'offres, cartes de banquet etc. etc. etc. Nous restons volontiers à disposition pour répondre à toutes vos questions éventuelles sous catering@compass-group.ch.

Vaches heureuses et légumes Bio
Après les restaurants Siemens, Crédit Suisse Piazza et BIT à Genève, le restaurant de l'OFEV (Office fédéral de l'environnement) à Berne propose un nouveau choix de produits Bio. En collaboration avec Bio Suisse, nous proposons de nombreux menus, offres complémentaires et matériel de communication qui enchanteront nos hôtes.

Un tout nouveau concept!
Une petite équipe travaille d'arrache-pied depuis des mois à un nouveau concept de restaurant qui ne tourne pas uniquement autour de la nourriture. Le design, la formation des collaboratrices et collaborateurs, les uniformes, les documents de vente et de promotion (pour n'en citer que quelques uns) font partie de la planification dès le début ! Je me réjouis d'ores et déjà de vous présenter ce concept dans une prochaine édition de Compass People !

Avec mes meilleures salutations
Hans Boesch

Escapade dans la neige

avec l'Equipe Oxygène

Comme son nom l'indique, l'Equipe Oxygène s'est lancé le défi d'apporter de l'air frais chez Compass et de donner l'occasion aux collaborateurs de faire une activité ensemble afin de mieux se connaître et de renforcer les liens au travail. C'est dans cet esprit que l'Equipe Oxygène a organisé une journée à ski au Flumserberg.

Les participants, des collaborateurs de différents départements du siège et de nos établissements, sont arrivés au point de rendez-vous à l'heure mais pas encore très bien réveillés. Mais l'ambiance était au beau fixe, à l'image du ciel bleu et du soleil qui brillait : une journée de rêve s'annonçait !

Une partie du groupe a fait une première halte en fin de matinée pour reprendre des forces avec un café. Pour le déjeuner, le rendez-vous avait été donné dans un restaurant de haute montagne. La fondue a eu un grand succès, mais il faut dire que l'endroit et la température s'y prêtaient parfaitement ! On était tellement bien qu'on a prolongé un peu la pause déjeuné et c'est finalement en fin d'après-midi et le ventre plein que nous sommes tranquillement redescendus à ski dans la vallée.

Une belle journée très réussie, dont chacun se souviendra certainement longtemps !

L'Equipe Oxygène organise une nouvelle sortie le 3 juillet prochain, toujours avec les familles. Cette fois, ce sera une descente (très tranquille !) de l'Aar en bateau gonflable entre Thoune et Berne suivie d'un méga-barbecue ! Le récit dans la prochaine édition !

Et pour ceux qui ne veulent pas attendre jusqu'en juillet, il y a les Happy Tuesday : chaque dernier mardi du mois, rendez-vous dès 17h30 pour une After Work au «Stump's Weinhandlung & Bar» à Kloten.

Ulrike Male, Recruiting & Selection



Gusto 10

Chaque année, depuis 2005, Howeg et ses partenaires commerciaux, sous l'égide de la Société Suisse des Cuisiniers, organisent le concours national de cuisine pour apprentis en 2ème et 3ème année d'apprentissage appelé « gusto 10 ».

Ce concours, organisé pour les jeunes cuisiniers et cuisinières en formation, est une opportunité pour eux de montrer tout leur talent et de gagner de merveilleux prix.

Mike Verzeroli, apprenti cuisinier de 2ème année chez Eurest Mikron, a participé à gusto 10 (www.gusto10.ch). Le thème de cette année était « Swissness » et chaque candidat a dû présenter un plat principal sous forme de spécialité suisse ou régionale à base d'agneau et de lapin. Celui-ci devait être accompagné d'un féculent et de deux légumes du terroir, cuisinés de deux manières différentes.



« La domenga d'autun », le plat principal présenté par Mike Verzeroli.

Venait ensuite un dessert. Il fallait présenter un met sucré typiquement suisse, composé d'un élément froid, un élément chaud et un élément congelé avec comme ingrédients principaux du fromage frais, des noix et des poires.

Mike, avec l'aide de son maître d'apprentissage et l'équipe de cuisiniers du Tessin, a présenté un plat principal : « La dumenga d'autun » (Le dimanche d'automne) : une selle de lapin farcie avec de la luganighetta, du pain et du fromage, poêlé et disposé sur un lit de foie et de rognons de lapin sautés avec des cèpes. Celle-ci était accompagnée d'un jarret d'agneau braisé aux raisins, de gnocchis de châtaignes au beurre et sauge ainsi que de chou frisé étuvé et de courge glacée.

Le titre du dessert était : « I bon ropp da la nosa vall » (Les délices de notre vallée). Il s'agissait d'un parfait glacé aux poires sur coulis de kakis, d'un « büscion » (fromage frais typique tessinois) travaillé avec du sucre semoule et garni avec un croquant de noix et enfin d'un « pan ciocc » (le pain ivre), du pain rassis sauté dans du beurre et du sucre caramélisé, trempé dans un bon Merlot du Tessin.

Ce concours a été pour Mike une expérience inoubliable, même s'il n'a pas réussi à entrer dans le groupe des 9 finalistes.

Malgré tout, il compte bien participer à gusto 11 (dès le 1er août 2010 www.gusto11.ch) et il souhaite que ce soit avec un ou une collègue de Compass.

Edoardo Casasopra, Gerant Eurest Mikron



Mike Verzeroli, Lernender bei der Eurest Mikron.



Programme de gestion de la santé

Un taux d'absentéisme élevé implique une pression supplémentaire pour les employés restants dans l'établissement et peut conduire à une mauvaise ambiance au sein du team. De plus, beaucoup d'absences entraînent avec le temps une hausse des primes d'assurances (d'où une augmentation des charges prélevées sur la fiche de paie, aussi bien pour le collaborateur-trice que pour Compass Group en tant qu'employeur).

C'est pourquoi dès juin 2010 nous lançons le programme de gestion de la santé. Nous sommes persuadés que pratiquement toutes les absences chez Compass Group sont justifiées. Il existe beaucoup de raisons pour une absence. Dans certaines situations un entretien de clarification avec le gérant (ou votre supérieur) peut aider. Dans d'autres cas, c'est le département des Ressources Humaines qui peut vous informer sur les possibilités que vous avez et éventuellement vous aiguiller vers des institutions d'aide publiques.

Les collaborateurs et collaboratrices ayant des absences régulières ou longues sont intégrés dans ce programme. Lors d'un entretien d'absence, le/la collaborateur-trice et le gérant cherchent ensemble une solution et définissent les mesures adéquates pour y arriver. Par contre, si les absences sont injustifiées et qu'elles induisent un stress supplémentaire pour le reste de l'équipe, des mesures disciplinaires seront prises en conséquence. Notre but est que vous vous rendiez au travail avec plaisir, que vous vous sentiez bien au sein de votre établissement et que vous receviez toute l'estime que vous méritez

Manuel Portmann, Head of Human Resources

Projet nouveau système de gestion du temps « Zebra »

Le projet d'introduction du nouveau système de gestion du temps est en pleine concrétisation. Bientôt, c'est-à-dire le 1er août 2010, tous les établissements et le Head Office travailleront avec ce nouveau système, nommé Zebra.

Avec l'introduction de Zebra, les jours du PEP et des listes de présence sont comptés. Jusqu'à fin mai, nous sommes encore occupés par la mise en œuvre de nos besoins. Ensuite, Zebra passera en phase de test intensif pour supprimer les erreurs qui apparaissent.

Pour obtenir des données exactes dans la phase test qui se terminera fin juin, une phase pilote a été effectuée dans douze établissements. Les établissements pilotes ont saisi durant un mois entier les heures de quelques collaboratrices et collaborateurs à double, c'est-à-dire que le PEP et Zebra ont fonctionné en parallèle. Le déroulement de la libération des données (transmission au Headoffice pour le SAP) a également été testé dans les établissements pilotes afin que le premier cycle de salaires traité avec les informations provenant de Zebra, début septembre, se passe sans accrocs.

Le nouveau système n'aura pas de grandes répercussions directes pour les collaboratrices et collaborateurs. Seules les feuilles de timbrage et les rapports mensuels avec toutes les indications (entre autres les heures travaillées, le solde de vacances, les jours de repos, etc.) que vous signez se présenteront sous une forme nouvelle.

En arrière plan, quelques personnes collaborent dans l'équipe de projet. Elles garantissent qu'en août nous pourrons nous appuyer sur un système solide. Les gérantes Béatrice Wattinger et Fabienne Lowiner ont apporté des contributions importantes qui ont été intégrées. Monika Alberici, Esther Küng et Mario von Schroetter de l'équipe des ressources humaines de Suisse allemande ont été présents dès le début et participent à l'importante phase test. Mario Cometti préparera et effectuera des formations en Suisse allemande. Mireille Haag et Michèle Reber se chargeront des formations en Suisse romande, en collaboration avec leur équipe.
Nous tenons à remercier encore une fois très chaleureusement toutes les personnes impliquées de leur infatigable engagement.
Et encore : le système de gestion du temps Zebra est également utilisé par Coop (45'000 collaborateurs) et quelques coopératives Migros (20'000 collaborateurs).

Brigitta Boesch, Human Resources Manager

Quatre éléments au alakart Piazza



L'équipe de l'alakart Piazza, situé dans le bâtiment de Credit Suisse Uetlihof, a eu une idée très originale pour les promotions des quatre éléments ! Du 22 mars au 16 avril, la promotion avait pour thème « l'air ». Des informations à ce sujet étaient affichées au restaurant, des textes philosophiques invitaient à la lecture et la décoration du restaurant était « aérienne ».

Afin de ne pas réserver ces informations passionnantes aux hôtes de l'alakart Piazza, nous voulons vous y associer par l'exemple suivant :

« […] il paraît que la division du monde en quatre éléments – terre, feu, eau et air – est un des principes les plus anciens. Ces quatre éléments de base sont ancrés profondément dans la pensée et les sensations de l'humanité toute entière.

D'après les sciences antiques, Dieu a créé en premier les quatre éléments : terre – feu – eau – air. Ces quatre éléments ont formé la base de toute la création. Des signes pour ces quatre éléments ont déjà existé dans l'écriture sumérienne. Le philosophe grec Empedokles a rédigé une théorie sur les quatre éléments, restée constante malgré tous les changements.

Tout comme l'Homme, toutes les créatures sont constituées de ces quatre éléments. Les quatre éléments sont attribués pour moitié au principe féminin (terre et eau) et pour l'autre moitié au masculin (feu et air), ce qui correspond à la paire opposée terre – ciel. Les quatre éléments se trouvent partout. Ils sont reconnus par les sens et on leur attribue des forces qui influencent nos agissements. Ils montrent quatre directions vers lesquelles on peut se diriger. L'Homme est au centre de ce cercle. […]"

En plus de toute cette philosophie, les hôtes ont pu participer à un concours. Il fallait répondre à la question : quel concours pourrait-on organiser sur le thème de l'air? L'idée a pris de la hauteur… Les hôtes ont pu construire des avions en papier (un mode d'emploi était disponible) et les aéronefs ayant atteint le but fixé ont gagné.

Comme récompense, les pilotes ont pu déguster une portion de pizza maison.

Dans l'ensemble, l'action était réussie et nous remercions encore une fois tous les participants.

L'équipe d'alakart Piazza



Fringe Benefits Special



Chers Compass People, comme vous le savez déjà, vous avez la possibilité de profiter de nombreuses offres spéciales et rabais dans divers domaines. En effet, nombre de sociétés ont fait un partenariat avec Compass Group (Suisse) SA, ce qui vous permet de bénéficier de nombreux services et produits à des prix spéciaux.

Au fait, que veut vraiment dire Fringe Benefit ?

Les Fringe Benefits sont en fait des avantages supplémentaires dont vous pouvez bénéficier, en plus de votre salaire.

Comment puis-je en profiter ?

Vous avez seulement besoin de votre carte de collaborateur, délivrée par Compass Group. Pour certaines offres, il faut remplir un formulaire, aller sur une page internet spéciale ou être en possession d'un code. Vous trouverez toutes les instructions nécessaires sous :

www.compass-group.ch/goodies
Nom d'utilisateur : Staff
Mot de passe : Welcome

Nous espérons que grâce aux Fringe Benefits, vous ferez des économies utiles et intéressantes !

Qui est responsable des Fringe Benefits ?

Monsieur Yecheskel gère l'administration des Fringe Benefits. Si vous avez des questions ou si vous connaissez une société qui serait intéressée de faire partie de notre programme Fringe Benefits, n'hésitez pas à l'appeler.

Vous pouvez l'atteindre sur notre Hotline Fringe Benefits (043 557 11 49) ou par email à l'adresse goodies@compass-group.ch.

Sélection de partenaires

Nouveaux partenaires

Voici nos nouveaux partenaires, récemment intégrés :

Neue Zürcher Zeitung

La NZZ propose aux collaborateurs de Compass Group un rabais de 10% sur tous ses abonnements. Si vous contractez un abonnement maintenant, ce rabais restera valable pour toujours.



Airport Fitness est un magnifique centre de fitness, disposant d'installations wellness dernier cri. Les collaborateurs de Compass Group bénéficient d'un important rabais sur les abonnements.



BP propose des cartes avec lesquelles vous pouvez faire le plein sans argent liquide. De plus, vous bénéficiez d'un rabais de 4 ct par litre et ce rabais est cumulable avec tous les autres rabais ou actions BP ! Choisissez entre la BP PLUS Card Switzerland (BP et Agip en Suisse et au Liechtenstein) ou la BP PLUS Card Europe (valable dans 22'000 pompes BP en Europe et en Suisse).

Nous avons le plaisir de vous présenter une sélection de partenaires :



Le Fitness Silhouette propose d'importants rabais aux collaborateurs de Compass Group sur ses abonnements dans ses nombreux fitness répartis dans toute la Suisse. Choisissez entre l'abonnement valable dans toute la Suisse ou l'abonnement pour la ville de Zürich.



Generali offre aux collaborateurs de Compass Group un rabais de 15% au moins sur diverses assurances. Profitez dès maintenant de cette offre et demandez une offre sans engagement.



Profitez de rabais intéressants chez SWICA en payant par exemple 10 à 25% de moins sur les assurances complémentaires.



Payez 25% de moins sur diverses assurances complémentaires de la ÖKK. Faites vous conseiller dès aujourd'hui !



Vous pouvez commander cette belle sacoche Compass Group pour le prix modique de CHF 25.- auprès du OPS Support. Vous serez étonnés de son côté pratique et de la place qu'elle offre !



Le magnifique hôtel de suites Parco Paradiso à Lugano offre aux employés de Compass Group des prix préférentiels. Dépêchez-vous de réserver votre prochain week-end au Tessin dans ce cadre de rêve !



Lanternes chinoises

Qu'est-ce qu'une lanterne chinoise ? C'est une sorte de gros lampion en papier qui fonctionne comme une montgolfière, puisqu'il y a un brûleur à la base qui, en réchauffant l'air dans le lampion, le fait gracieusement monter dans les airs. 10% de rabais sur le Onlineshop !



Récemment, MrLens a élargi son offre sur son Onlineshop. Par la même occasion, notre rabais a lui aussi grandi, puisque vous bénéficiez désormais d'un rabais de 10% sur tous les articles du Olineshop.

Aviv Schaul Yecheskel, Ressources Humaines

Globus au Glattzentrum

En un temps record, nous avons repris le restaurant du personnel de Globus au Glattzentrum : Nous avons nettoyé et redécoré le restaurant existant, préparé le plan des menus, mis en route des systèmes, garanti l'hygiène et la sécurité, trouvé des collaboratrices et collaborateurs et convaincu nos hôtes de notre offre. Nous avons pu augmenter le nombre de repas de 40 à 80.

Un grand merci à toutes les personnes impliquées.

Verena Fahrer, Project Manager/ Brandmanager Coffee



Le gérant Sascha Marty et le cuisinier Nik Oertig Mesdames Anita Biber et Zora Sesar. (Pas sur l'image)

Bloomberg – finalement !

Le 01.04.2010 a commencé le catering sur les deux sites des bureaux de Bloomberg, à savoir Zurich et Genève. Malgré le fait que le contrat FM faîtier entre Eurest Services Europe et Bloomberg Europe ne se soit pas concrétisé, nous avons le plaisir de gérer le catering sur le plan européen. À Zurich c'est le restaurant Werd qui assume la responsabilité et l'organisation, à Genève c'est le restaurant du Frêt. Depuis l'ouverture, les personnes suivantes œuvrent comme contacts et sont responsables des opérations sur place :

Zurich : Madame Claudia Cahenzli
Genève : Monsieur Remy Bernaz

Sur les deux sites, Bloomberg met une petite cuisine à disposition des journalistes et de l'équipe de vente internationale, cuisine que nous achalandons tous les jours. Notre prestation se base sur une sorte de service minibar de haut standing. De temps en temps, de petits banquets et lunchs seront également organisés dans ces locaux.
Nous souhaitons plein succès à l'équipe et la remercions pour tout le travail effectué.

Verena Fahrer, Project Manager/ Brandmanager Coffee

Rolex Learning Center, Lausanne

L'inauguration du nouveau Rolex Learning Center, le 22 février 2010, est le dernier événement à l'EPFL, qui est comparable à l'ETH de Zurich. À l'EPFL, nous gérons depuis plusieurs années un réfectoire. Compass Group sert nos hôtes 7 jours par semaine dans les points de vente suivants du Rolex Learning Center.

Bar « le Klee »

Le matin, nos hôtes peuvent déguster des boissons chaudes et froides (y c. du jus d'orange fraîchement pressé), ainsi que des pâtisseries et de petits en cas. À midi, notre carte propose un buffet curry, de très appétissantes salades et différents fruits.



de gauche à droite : Christophe Levallois, Stefan Cronjäger, Cédrik Fournier, Frédéric Borro, Yohann Narduzzi, Soraya Oemmart, Maria de Fatima Carreira Lopes, Rémy Tosolini, Fabrice Sorlat

Self Service « le Hodler »

Pour « le Hodler », nous avons imaginé quelque chose de très particulier. Pour ravitailler nos hôtes, nous avons créé un excellent menu étudiant, prévu un menu wok et installé un coin pizza et finger-food.

En plus, nous proposons des plats à la carte au restaurant VIP « La table de Valloton ».

L'ouverture a été l'une des plus importante que Compass Group ait connue, avec par exemple, plus de 7 000 croissants consommés le premier jour! Les médias ont été omniprésents et ont largement commenté l'événement.

Nous tenons à remercier encore une fois de leur excellente prestation toutes les personnes impliquées.

Verena Fahrer, Project Manager/ Brandmanager Coffee

Pâques au Collège Saint-Louis à Genève


Les gagnants : Lisette, Tatiana, Arthur et Léonard.

Denis Mourié a toujours des idées plein la tête pour animer le Collège Saint-Louis! Cette année, l'équipe du restaurant a caché des œufs dans le grand jardin du collège avant le départ pour les vacances scolaires de Pâques.

Les gagnants Lisette, Tatiana, Arthur et Léonard de 7ème année ont trouvé un total de 19 œufs et ont chacun gagné un gros lapin en chocolat.

Bettina Chevrier, Directrice Scolarest

Réunion OPS chez Franke Kaffeemaschinen AG

Le 25 mars, les collaborateurs du département Operations se sont réunis chez Franke Kaffeemaschinen AG, à Aarburg.

Avant le début de la séance, nous avons dégusté un excellent Bœuf Stroganoff Bio dans le restaurant du personnel, géré par Compass Group (Suisse) SA. Merci à toute l'équipe ! Après une réunion intensive et fructueuse de deux heures, nous avons eu droit à une présentation de la société dans le showroom. Cela nous a aussi donné la possibilité de tester les diverses machines à café ainsi que de déguster toutes sortes de cafés. Ensuite, Monsieur Deiss, notre interlocuteur, et Messieurs Bopp et Lobsiger des ventes, nous ont fait visiter les halles de production, desquelles sortent chaque semaine entre 130 et 150 machines à café.

Puis vers 16h00, petite visite de la ferme Bio Scheibler à Oftringen avec une dégustation de toutes sortes de viandes bio, de fromages et pains produits sur place.

Merci à Franke Kaffeemaschinen AG et à la famille Scheibler pour cette belle après-midi !

Pascal Zeder, OPS Support Coordinator

Raclette et fondue à gogo

Nos hôtes n'en revenaient pas ! Pendant la nuit, une équipe de petits lutins malicieux (ou bien serait-ce des collaborateurs doués ?) avaient transformé une partie de notre restaurant en véritable chalet de montagne ! En effet, du 1er au 12 février, nous avons célébré la fondue et la raclette ! Même St. Pierre, patron de la météo, y a mis du sien puisqu'il faisait un froid polaire, ce qui a rendu la raclette et la fondue encore plus savoureuses !

Ces deux semaines ayant rencontré un grand succès, notre chalet de montagne ouvrira de nouveau certainement ses portes l'hiver prochain !

Thierry Meyer, Gérant treff.zwölf





Cours de lutte contre les incendies au treff.zwölf à Dornach

Le 17 février dernier, un cours très spécial a eu lieu chez Thierry Meyer, au treff.zwölf. Un cours de lutte contre les incendies.

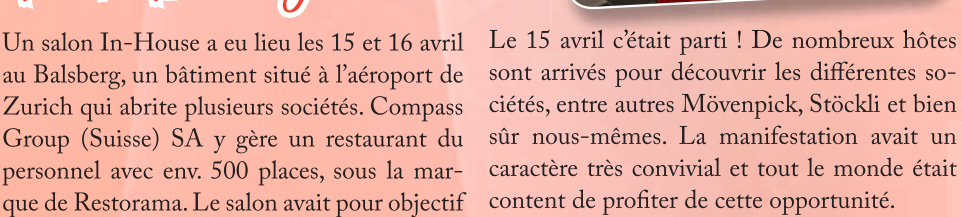
Entre les établissements ISB Aesch, ISB Reinach et Nationale Suisse, ce sont finalement 20 participants qui ont été réunis.

Le tout a été organisé et présenté par M. Patrick Clory, cuisinier du treff.zwölf et commandant des pompiers de son village.

Ce fut une après-midi excitante et passionnante, au cours de laquelle tous les participants se sont bien amusés à éteindre le feu.
Un grand merci à Patrick Clory - qui a partagé avec nous sa passion du feu - et à tous les participants.

Thierry Meyer, Gérant treff.zwölf

Salon « In-House » au Balsberg



Un salon In-House a eu lieu les 15 et 16 avril au Balsberg, un bâtiment situé à l'aéroport de Zurich qui abrite plusieurs sociétés. Compass Group (Suisse) SA y gère un restaurant du personnel avec env. 500 places, sous la marque de Restorama. Le salon avait pour objectif de donner la possibilité aux collaboratrices et collaborateurs du Balsberg de mieux connaitre toutes les sociétés qui y sont installées.



Le 15 avril c'était parti ! De nombreux hôtes sont arrivés pour découvrir les différentes sociétés, entre autres Mövenpick, Stöckli et bien sûr nous-mêmes. La manifestation avait un caractère très convivial et tout le monde était content de profiter de cette opportunité.

Le 14 avril, les préparatifs pour accueillir tout ce monde allaient grand train! Des stands joliment décorés ont été mis en place et tout était fin prêt pour le lendemain. De nombreux visiteurs sont passés par notre stand Restorama pour s'informer. Notre équipe a pu nouer de précieux contacts et a sans doute acquis de nouveaux hôtes.

Aurelia Kunz, Marketing et Communication

Promotion Lipton

En novembre et décembre 2009 a eu lieu la promotion Lipton, spécialement développée pour Compass : « Chaque tasse fait la différence ».

A l'achat d'un thé Lipton, chaque hôte se voyait remettre une carte à gratter qui lui donnait la possibilité de gagner un prix immédiat ainsi que de participer au tirage au sort du prix principal.

L'objectif était de générer plus de chiffre d'affaire en augmentant les ventes et de montrer que Compass a un partenariat durable et fort avec Lipton. Ceci tout en créant une animation attrayante pour nos clients et en les motivant à acheter.

125 établissements ont participé à cette promotion !

L'heureuse gagnante d'un luxueux voyage de deux semaines au Kenya est Madame Farner qui a acheté un thé dans notre Restaurant Hombergerhaus, dirigé par Monsieur Gnotke. La remise du prix a eu lieu le 12 février 2010 au Restaurant Hombergerhaus.

Merci pour votre engagement qui a fait de cette promotion un vrai succès.

Manuel Wild, Category Management




De gauche à droite : Florian Dubendorfer (Key Account Manager Unilever), Mme Farner, Monsieur Pfister (Gérant remplaçant), Manuel Wild (Category Management)

Dernier jour de travail d'Ester Mönch à l'ARENA

Le 22 avril, notre gérante Ester Mönch a entamé son dernier jour de travail dans son établissement « Arena » à Baden qu'elle a géré avec succès depuis le 25 avril 2006. Entourée de ses collaboratrices et collaborateurs, des anciens de Compass et des hôtes, elle a passé en revue cette période riche en évènements marquants et a évoqué quelques souvenirs. En même temps a eu lieu la passation de pouvoir à la « nouvelle » gérante, Beatrice Wattinger, qui travaille chez Compass Group depuis janvier 1985. Celle-ci déjà géré plusieurs établissements avec succès. À nos deux dames nous présentons nos meilleurs vœux et souhaitons plein succès dans leurs futures activités. Nous les remercions de leur disponibilité et leur engagement en faveur de Compass.

Peter Zemp, responsable régional


de droite à gauche : Beatrice Wattinger, Ester Mönch

Promotions

Chers collègues, chères collègues,
nous avons le plaisir de vous communiquer les promotions de collaborateurs entre décembre 2009 et juin 2010.

Christophe Levallois
Nouvelle position : Responsable groupe d'établissements
Dès le : 1.02.2010
Lieu de travail : Rolex Learning Center, Lausanne

Mathias Zehnder
Nouvelle position : Gérant
Dès le : 1.02.2010
Lieu de travail : Allianz Suisse, Berne

Fabrice Sorlat
Nouvelle position : Director B&I W-CH
Dès le : 1.02.2010
Lieu de travail : OPS Suisse Romande, bureau Genève

Rolf Fröhlicher
Nouvelle position : Director B&I D-CH et Tessin
Dès le : 1.02.2010
Lieu de travail : OPS Suisse Allemande, Headoffice Kloten

Michael Pfister
Nouvelle position : Sous Chef
Dès le : 1.02.2010
Lieu de travail : Torondo, Zürich

Sandra Steiger
Nouvelle position : Responsable établissement
Dès le : 1.02.2010
Lieu de travail : Comet AG, Flamatt

Bernard Mousson
Nouvelle position : Assistant de gérant
Dès le : 1.04.2010
Lieu de travail : CEC André Chavanne, Genève

Raphael Schneider
Nouvelle position : Chef de cuisine
Dès le : 1.04.2010
Lieu de travail : Swisscom Worblaufen

Manuel Portmann
Nouvelle position : Head of Human Resources
Dès le : 1.04.2010
Lieu de travail : HR Administration, Headoffice Kloten

Ramon Arbia
Nouvelle position : Assistant de gérant
Dès le : 1.04.2010
Lieu de travail : Gymnasium Menzingen

George Gitau
Nouvelle position : Chef de cuisine
Dès le : 1.04.2010
Lieu de travail : Torondo, Zürich

Patrick Göttel
Nouvelle position : Assistant de gérant
Dès le : 1.04.2010
Lieu de travail : Franke, Aarburg

Marina Kintrup
Nouvelle position : Gérante
Dès le : 1.03.2010
Lieu de travail : Torondo, Zürich

Miriam Miskovicova
Nouvelle position : Responsable de cafétéria
Dès le : 1.04.2010
Lieu de travail : Credit Suisse Orbit, Zürich

Fabienne Mollard
Nouvelle position : Gérante
Dès le : 1.04.2010
Lieu de travail : C.E.P.V, Vevey

Basil Imobersteg
Nouvelle position : Human Resources Consultant
Dès le : 7.04.2010
Lieu de travail : HR Administration, bureau Genève

Félicitations !

Jubilés pour le Compass People N° 18



Prénom	Nom	Jubilaires	Marque	Lieu
Avril				
Rameswaran	Sivagnanam	10 ans	Eurest	Ascom Bodenweid, Berne
Corina	Simonett	10 ans	Eurest	Swisscom Hohlstrasse, Zürich
Immacolata	Pisanello-De Giorgi	10 ans	Restorama	Credit Suisse Stettbach
Markus	Bischof	10 ans	Eurest	Swisscom Genfergasse, Berne
Beat	Forster	10 ans	Restorama	Balsberg, Zürich Airport
Esther	Bütler	10 ans	Eurest	Zehnder, Gränichen
Agnes	Zumbühl	10 ans	Eurest	Pilatus, Stans
Valentin	Sali	20 ans	Eurest	EPFL, Lausanne
Caterina	Carioti	20 ans	Restorama	Balsberg, Zürich Airport
Mai				
Maria Jolanta	Grimm-Stolecki	10 ans	Eurest	Unique One, Zürich Airport
Andrea	Durrer-Stutz	10 ans	Eurest	Pilatus, Stans
Francisco	Gonzalez	10 ans	Eurest	Nationale Suisse, Bottmingen
Rosa-Maria	Ramirez-Garcia	10 ans	Eurest	IBM Vulkanstrasse, Zürich
Christa	Müller	20 ans	Eurest	Schindler, Ebikon
Somaranjithan	Somasegaram	20 ans	Restorama	Credit Suisse Orbit, Zürich

Départs à la retraite

Agnese Patti-Parigi
Etablissement : De Vidy, Lausanne
Dès le : 30 avril 2010

Elisabeth Dähler
Etablissement : Business Park, Berne
Dès le : 30 avril 2010

Concetta Primoceri
Etablissement : BASF, Wädenswil / Au
Remarque : Continue à travailler dans l'établissement après la mise à la retraite

Yeshimebet Blaser
Etablissement : Centre Technique Swisscom à Berne
Remarque : Continue à travailler dans l'établissement après la mise à la retraite

Erika Gabriel
Etablissement : Arena Baden
Remarque : 31 mai 2010

Amalia Esposito
Etablissement : Credit Suisse Piazza
Remarque : Continue à travailler dans l'établissement après la mise à la retraite

Elisabeth Boss
Etablissement : Fedpol, Berne
Remarque : 31 mai 2010

Marianne Rogg
Etablissement : Credit Suisse Unterhof, Diessenhofen
Remarque : 31 mai 2010

Josef Barmettler
Etablissement : Zürich, aéroport
Remarque : 30 juin 2010

Baby on Board



Céline
17 fevrier 2010
50 cm • 3330 g
Fille de Lucia Pitonakova
Balsberg, Zürich Flughafen



Joana
19 fevrier 2010
49cm • 3000g
Fille de Carmen Baumann
Riverside Inn, Winterthur



Samira Alessia
2 mars 2010
50 cm • 3420 g
Fille de Nadja Hofstetter
Headoffice Kloten



Marcel André
15 avril 2009
53 cm • 4370 g
Fils de Isabelle Schütz
Headoffice Kloten

Filet de bœuf enrobé de chocolat, croquettes de semoule et marrons glacés



Filet de bœuf:

Saisir le filet de bœuf en faisant attention de le cuire au degré de cuisson souhaité. Déglacer les sucs au vin rouge, ajouter de la demi-glace et mettre à la fin un petit morceau de chocolat noir. Goûter et rectifier l'assaisonnement.
Rouler le filet de bœuf dans du Caotina juste avant de servir.

Croquettes de semoule
Ingrédients pour 5 personnes:

- 5 dl lait
- 25g beurre
- 1 pincée de sel
- 1 pincé de noix de muscade
- 110 g semoule de blé dur
- 25 g Sbrinz, râpé
- 40 g jaune d'oeuf
- 30 g Sbrinz, râpé
- 15 g beurre

Préparation

Chauffer le lait avec le sel, la muscade et le beurre.
Ajouter la semoule en pluie tout en remuant au fouet.
Laisser gonfler à couvert à feu doux pendant 15 minutes.
Ajouter le fromage râpé et le jaune d'œuf.
Etaler la masse sur une hauteur d'environ 2 cm sur une feuille de papier sulfurisé huilée.
Laisser refroidir.
Couper des tranches au couteau, saupoudrer de sbrinz et de morceaux de beurre.
Gratiner au four quelques minutes.

Marrons glacés

- 500 g marrons congelés et pelés.
- 40 g sucre
- 150 g bouillon de légumes
- 15 g beurre

Préparation

Faire un caramel clair avec le sucre.
Ajouter le beurre puis le bouillon de légumes hors du feu.
Ajouter les marrons.
Réduire à couvert jusqu'à une consistance sirupeuse.
Bien enrober les marrons de tous les côtés.

Dani Thalmann KBZ Zug 213
Vous souhaite un bon appétit

Sudoku

Degré de difficulté: facile

					9	4		7
7	8	9		2		1		3
3			1	6	7	9		2
6		1	7	4	2	5		
4	2			5			1	9
		7	9	1	3	6		4
1		8	2	9	5			6
9		2		3		8	7	5
5		4	6					

Degré de difficulté: complexe

3	9				8			
		5		1	3			8
				2				
	7					1	6	
9		6				3		2
	8	3					5	
				7				
6			3	5		4		
			4				2	1



Les nouveaux contrats acquis…

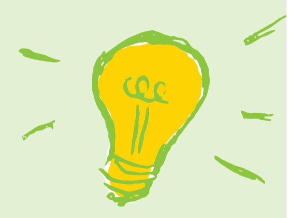
Compass Group se réjouit de vous présenter les nouveaux contrats signés:

Client	Lieu	Marque	Domain	Ouverture
Globus Glattzentrum	Wallisellen	Eurest	Business & Industrie	Avril
Bloomberg	Zürich / Genève	Eurest	Business & Industrie	Avril
Elektrizitäts-Gesellschaft	Laufenburg	Eurest	Business & Industrie	Juillet

Félicitations à l'équipe des ventes!

Les gagnants d'une entrée à Alpamare - Félicitations!

Christine Zürcher
Christoph Blaser
David Bourquin
Esther Küng
Franziska Stadler
Frieda Sommer
Heinz Metzler
Hortense Heymoz
Jens Käufer
Milica Mazic
Nadine Grond
Paola Kurmann
Ron Stillhart
Verena Fahrer
Werner Ryser



Mentions légales

Tirage : 2500 Exemplaires

Rédaction : Miriam Valentin, Aviv Schaul Yecheskel

Auteurs : alakart Piazza Team, Aurelia Kunz, Bettina Chevrier, Brigitta Boesch, Dani Thalmann, Daniela Corboz, Edoardo Casasopra, Manuel Portmann, Manuel Wild, Mario von Schroetter, Pascal Zeder, Philippe Stocker, Rolf Fröhlicher, Thierry Meyer, Ulrike Male, Verena Fahrer

Mise en page & production:
Linsenmann Gissler AG, www.linsenmann-gissler.ch

Adresse de l'éditeur:
Compass Group (Schweiz) AG
Oberfeldstrasse 14
CH-8302 Kloten
Tel. +41 (0)43 557 11 11
Fax +41 (0)43 557 11 10
info@compass-group.ch
www.compass-group.ch